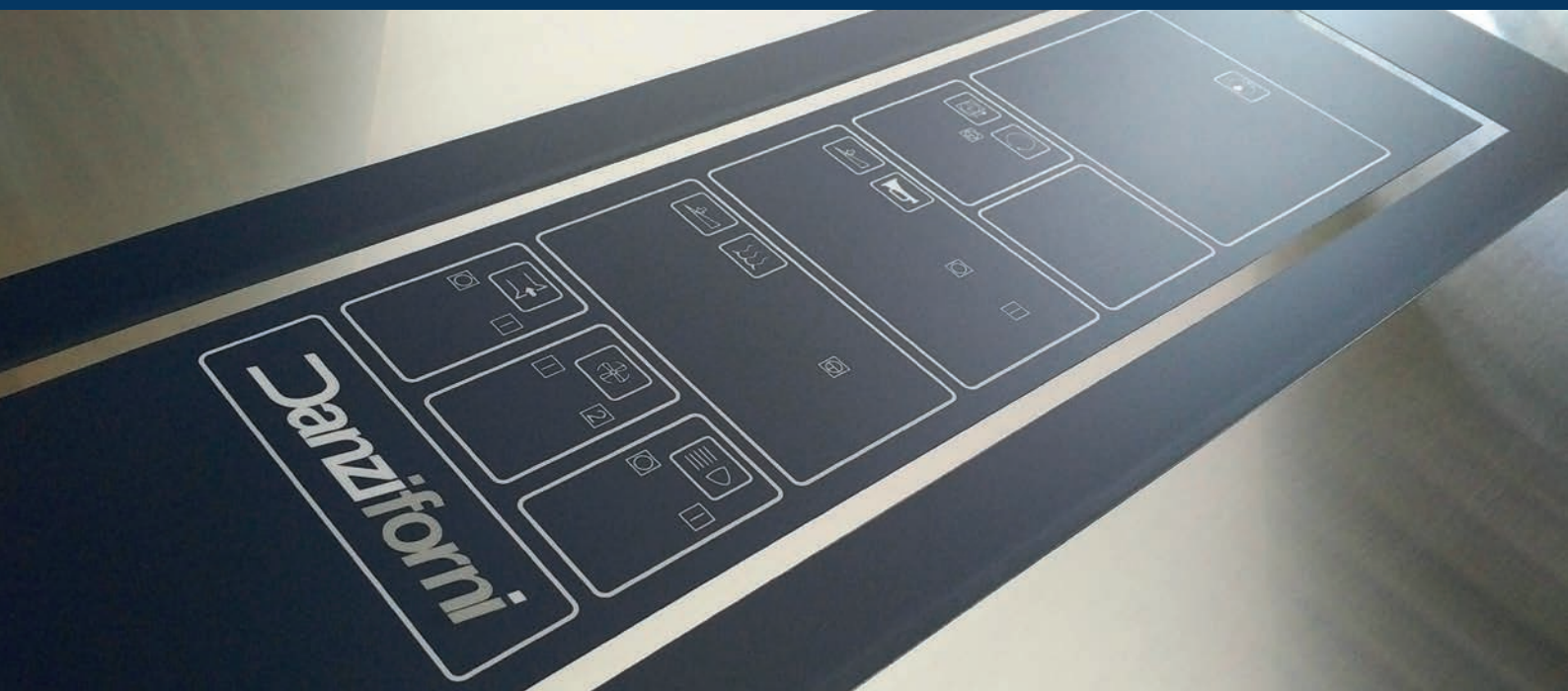


Handmade in Italy.



CATALOGO GENERALE

GENERAL CATALOGUE

CATALOGUE GÉNÉRAL

ОБЩИЙ КАТАЛОГ

CATÁLOGO GENERAL

Danziforni

Ellade 10T 10T è un forno rotativo con carrello estraibile, appositamente studiato per la cottura del pane e della pasticceria, sia freschi che surgelati, nonché di ogni tipo di gastronomia. Il carrello a 10 piani ha una distanza fra i piani di 9 cm. La camera di combustione o il gruppo resistenze può essere posizionato solo a sinistra vista forno. A richiesta può essere dotato di una cella di lievitazione sottostante o di un supporto portateghe. Sia il forno, che la cella ed il supporto sono completamente in acciaio inox.

Ellade 10T is a rotary oven, with extractable trolley, specifically designed for pastry and bread, both fresh and frozen. It will also bake all other types of food, making it suitable for hotels and gastronomy. Its 10-tray rack has a distance between shelves of 9 cm. The combustion chamber or the electric resistances unit is positioned on the left side of the oven. The oven can be equipped on demand with a prover below or a support with frame supporting trays. The oven, the prover and the support are completely manufactured in stainless steel.

Ellade 10T est un four rotatif avec chariot extractible, spécialement étudié pour la cuisson du pain et pâtisserie, aussi bien fraîches que surgelés, ainsi que tout profit gastronomique. Le chariot de 10 plaques a une distance de 9 cm entre les étages. La chambre de combustion ou le groupe des résistances électriques est à gauche dans la part arrière du four. Il peut être équipé sur demande d'une chambre de levitation ou d'un support portaplaques. Le four, la chambre de levitation et le support sont réalisés totalement en acier inoxydable.

Ellade 10T это ротационная печь со съемной тележкой, специально спроектированная для выпечки хлеба, кондитерских изделий как свежих, так и замороженных, а также любых гастрономических продуктов. 10-этажная тележка имеет расстояние между планами 9 см. Камера горения или блок сопротивлений может быть расположен только слева от печи. По запросу, печь может быть укомплектована камерой брожения, которая размещается в нижней части или опора. Печь, опора и камера брожения полностью изготовлены из нержавеющей стали.

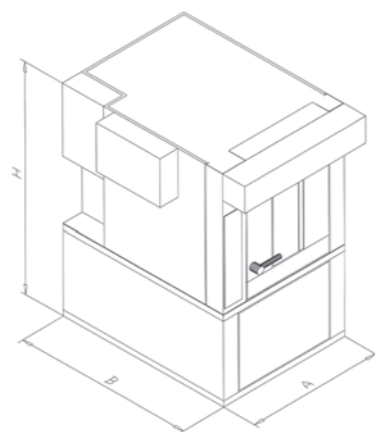
Ellade 10T es un horno rotativo con carro extraíble, cuidadosamente estudiado para la perfecta cocción del pan y de la pastelería, tanto frescos como congelados, así como par cualquier tipo de gastronomía. El carro de 10 estantes tiene una distancia de 9 cm entre los niveles. La cámara de combustión o el grupo de resistencias eléctricas esta colocado en la parte posterior del horno, a la izquierda. El horno puede equiparse con una cámara de fermentación en la parte de abajo o con un soporte portabandejas. Tanto el horno como la cámara de fermentación y el soporte estan totalmente fabricados en acero inoxidable.



Forno Ellade 10T su cella di lievitazione
Oven Ellade 10T on prover
Four Ellade 10T sur chambre de levitation
Печь Ellade 10T на расстойке
Horno Ellade 10T sobre camara de fermentación



Forno Ellade 10T su supporto
Oven Ellade 10T on support
Four Ellade 10T sur support
Печь Ellade 10T на подставке
Horno Ellade 10T sobre soporte



P.	A	B
7	128	132
8	112	116
9	100	100
10	90	90
11	81	90
12	75	75
13	69	72

Modello Model Modèle Model Modelo	Misura teglia Pan size Dimensions plaque Размер листа Dimensiones bandeja	Dimensioni esterne mm External dimensions mm Dimensions extérieurs mm Внешние размеры мм Dim. externas mm	Potenza termica bruciatore Thermal power burner Puissance thermique du brûler Термальная мощность горелки Potencia térmica quemador	Potenza elettrica motori Electric power motor Puissance élect. de moteurs Мощность электродвигателя Potencia eléctrica motores	Potenza elettrica resistenze Electrical power resistance Puissance élect. des résistances Мощность электросопротивления Potencia eléctrica resistencias
ELLADE 10T 6040	cm 60x40	A 1030 B 1370 H 2020	24,5 kW	1,4 kW	15 kW
ELLADE 10T 5070	cm 50x70 / 40x80 / 46x76	A 1150 B 1530 H 2020	29,5 kW	1,4 kW	18 kW

Caratteristiche tecniche di serie dei forni rotativi ELLADE 10T:

- Fronte, camera di cottura e pannellatura di rivestimento sono in acciaio inox
- Cappa in acciaio inox dotata di aspiratore vapori e valvola manuale
- Camera di combustione in acciaio inox, ad alto rendimento, posizionata solo sul lato posteriore sinistro, per bruciatore a gas o a gasolio
- Resistenze elettriche corazzate ed alettate, posizionate solo sul lato posteriore sinistro
- Pannello di controllo: elettromeccanico o digitale, a scelta del cliente (disponibile come optional la versione computerizzata con la valvola di aspirazione vapori motorizzata)
- La rotazione del carrello viene azionata da un motoriduttore con limitatore di coppia
- Il carrello è estraibile utilizzando un carrello di servizio esterno

Caratteristiche tecniche della cella di lievitazione:

- In acciaio inox
- Controllo automatico della temperatura e dell'umidità:
 - Temperatura: +20/+40°C
 - Umidità: 40/95% Hr
 - Potenza 1000 W
- Telaio supporto teglie con 5 coppie guide (passo 86 mm)
- Top con isolamento in fibra minerale ad alta densità (blanket superwool si-ca 96)

Caratteristiche tecniche del supporto:

- In acciaio inox
- Telaio supporto teglie con 5 Coppie guide (passo 86 mm)
- Top con isolamento in fibra minerale ad alta densità (blanket superwool si-ca 96)

Technical standard characteristics of our rotary ovens ELLADE 10T:

- Front, baking chamber and outside covering panels are in stainless steel
- Hood is in stainless steel equipped with exhaust fan and manual valve
- High performance combustion chamber in stainless steel, positioned only on the rear left side, for gas or gasoil burner
- Stainless steel armoured and finned electric resistances, positioned only on the rear left hand side
- Control panel: electromechanical or digital, at choice of the customer (available as optional in the computerized version with the motorized exhaust valve)
- Trolley rotation is made by a gear box with limiting device
- Trolley is extractable, by using an external service trolley

Technical characteristics of the prover:

- In stainless steel
- Automatic device for temperature and humidity:
 - Temperature: +20/+40°C
 - Humidity: 40/95% Hr
 - Power: 1000 W
- Pans supporting frame with 5 pairs of slideways (distance between pans = 86 mm)
- Insulated top with high density mineral fibre (blanket superwool si-ca 96)

Technical characteristics of the support:

- In stainless steel
- Pans supporting frame with 5 pairs of slideways (distance between pans = 86 mm)
- Insulated top with high density mineral fibre (blanket superwool si-ca 96)

Caractéristiques techniques de série des fours rotatifs ELLADE 10T:

- Façade, chambre de cuisson et panneaux de revêtement sont en acier inox
- Hotte en acier inox doté d'un extracteur des vapeurs et d'une soupape manuelle
- Chambre de combustion en acier inox, à haut rendement, positionnée seulement sur le côté postérieur gauche, pour le brûleur à gaz ou gasoil
- Résistances électriques armées et à ailettes, positionnée sur le côté postérieur gauche
- Tableau de contrôle: électromécanique ou numérique, au choix du client (disponible comme optionnelle la version informatisée avec la soupape d'aspiration des vapeurs motorisée)
- Rotation du chariot par moto-réducteur avec limiteur de couple
- Le chariot est amovible à l'aide d'un chariot de service externe

Caractéristiques techniques de la chambre de lievitazione:

- En acier inox
- Contrôle automatique de la température et de l'humidité:
 - Temperature: +20/+40°C
 - Humidité: 40/95% Hr
 - Puissance: 1000 W
- Châssis porte-plaques avec 5 couples de guides (distance entre les plaques = 86 mm)
- Partie supérieure avec isolement de fibre minérale de haut densité (blanket superwool si-ca 96)

Caractéristiques techniques de le support:

- En acier inox
- Châssis porte-plaques avec 5 couples de guides (distance entre les plaques = 86 mm)
- Partie supérieure avec isolement de fibre minérale de haut densité (blanket superwool si-ca 96).

Технические стандартные характеристики роторных печей ELLADE 10T:

- Лицевая часть, камера выпечки, и внешние панели облицованы нержавеющей сталью
- Вытяжка выполнена из нержавеющей стали, и оборудована вентилятором и ручным клапаном
- Высокое исполнение топочной камеры, изготовленной из нержавеющей стали, расположенной только с задней левой стороны, для газовой или дизельной (жидко-топливной) горелки
- Электронагревательные элементы (ТЭН) армированы нержавеющей сталью, расположены с задней левой стороны
- Панель управления: электромеханическая или цифровая, по выбору заказчика (Возможно в качестве опции компьютеризованная версия с моторизованным клапаном выпуска пара)
- Вращение тележки осуществляется с помощью коробки передачи с ограничителем
- Тележка может быть снята с помощью внешней служебной тележки.
- Технические характеристики расстойного шкафа:
 - Выполнен из нержавеющей стали
 - Автоматические датчики температуры и влажности:
 - Температура: +20/+40°
 - Влажность: 40/95%
 - Мощность: 1000 W
 - Опорная конструкция для листов с 5 парами направляющих (расстояние между листами =86 мм)
 - Верх изолирован минеральным волокном высокой плотности (супер шерстяное полотно si-ca 96)
- Технические характеристики опоры:
 - Выполнен из нержавеющей стали
 - Опорная конструкция для листов с 5 парами направляющих (расстояние между листами =86 мм)
 - Верх изолирован минеральным

Características técnicas de serie de los hornos rotativos ELLADE 9T:

- Frente, cámara de cocción y los paneles de revestimiento son de acero inox
- Campana de acero inox dotada de aspirador y válvula manual
- Cámara de combustión de acero inox, de alto rendimiento, ubicada en el lado posterior izquierdo, por quemador de gas o de gasoil
- Resistencias eléctricas acorazadas y aleteadas, ubicadas en el lado posterior izquierdo
- Panel de mandos: electromecánico o digital, a elección del cliente (disponible como opcional la versión computerizada con la válvula de aspiración vapores motorizada)
- La rotación del carro es accionada por un motorreductor con limitador de par
- El carro es extraíble utilizando un carro de servicio exterior

Características técnicas de la cámara de fermentación:

- En acero inox
- Control automático de la temperatura y de la humedad:
 - Temperatura: +20/+40°C
 - Humedad: 40/95% Hr
 - Potencia 1000 W
- Chasis portabandejas con 5 parejas de guías (distancia entre las bandejas = 86 mm)
- Tope aislado con fibra mineral de alta densidad (blanket superwool si-ca 96)
- Características técnicas de el soporte:
 - En acero inox
 - Chasis portabandejas con 5 parejas de guías (distancia entre las bandejas = 86 mm)
 - Tope aislado con fibra mineral de alta densidad (blanket superwool si-ca 96)



PANNELLO DI CONTROLLO ELETTROMECCANICO

- È un pannello manuale composto da:
- Un termostato digitale, per l'impostazione della temperatura di cottura
 - Un pulsante di accensione generale e per l'allineamento del carrello
 - Un pulsante di emergenza per disabilitare il funzionamento del forno, con la doppia funzione di arresto di emergenza e di STOP del forno
 - Un timer vapore ed un timer tempo cottura
 - Un selettore per attivare l'avvisatore acustico di fine cottura
 - Un selettore per abilitare il funzionamento dell'aspiratore vapori
 - Un selettore per l'accensione/spengimento della luce in camera di cottura
 - Optional: selettore per motore a 2 velocità (900 RPM - 1400 RPM)

ELECTROMECHANICAL CONTROL PANEL

- It is a manual panel composed by:
- Thermostat for the setting of the baking temperature
 - A push button for the switch on of the oven and for the alignment of the rack
 - The emergency button that disables the general operation of the oven, with the double function of emergency and shut down of the oven.
 - Steam timer and baking time timer.
 - The selector for activating the end baking alarm
 - The selector for activating the steam exhaust fan
 - The selector for activating/disactivating the lights inside the baking chamber
 - Optional: selector for 2 speed motor (900 RPM - 1400 RPM)

PANNEAU DE CONTRÔLE ELECTROMECHANIQUE

- Est un panneau manuel, composé de:
- Un thermostat pour régler la température de cuisson
 - Un bouton de mis en marche du four et pour l'alignement du chariot
 - Un bouton d'urgence pour désactiver le fonctionnement du four, avec la double fonction de l'arrêt d'urgence ou de l'arrêt du four
 - Une minuterie temps vapeur et une minuterie temps de cuisson
 - Un selettore per attivare l'avis di fine di cottura
 - Un selettore per attivare l'extracteur de vapeur

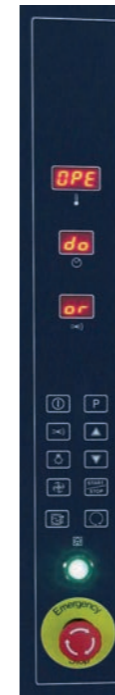
- Un selecteur pour allumer/éteindre la lumière dans la chambre de cuisson
- Optionnel: selecteur pour le moteur de l'air à 2 vitesses (900 RPM - 1400 RPM)

ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

- Это ручная панель, состоящая из:
- Термостат для настройки температуры выпечки
 - Кнопка включения печи и выравнивания тележки
 - Аварийная кнопка, которая отключает общую работу печи, с двойной функцией аварийной ситуации и выключения печи.
 - Таймер пара и таймер времени выпечки.
 - Переключатель для активации сигнала окончания выпечки
 - Переключатель для включения вытяжного вентилятора
 - Переключатель для включения / выключения освещения внутри пекарной камеры
 - Дополнительно: переключатель для 2-скоростного двигателя воздушного вентилятора (900 - 1400 об / мин)

PANEL DE MANDOS ELECTROMECHANICO

- Es un panel manual que se compone de:
- Un termostato para plantear la temperatura de cocción
 - Un botón general de alimentación del horno y alineación del carro
 - Un botón de emergencia para desactivar el funcionamiento del horno, con la doble función de parada de emergencia o parada del horno
 - Un temporizador de vapor y un temporizador tiempo de coccion
 - Un selector para activar l'avisador acustico de fin de cocción
 - Un selector para habilitar el funcionamiento del extractor de vapor
 - Un selector para encender/parar la luz de la cámara de cocción
 - Opcional: selector por el motor de l'aire a 2 velocidades (900 RPM - 1400 RPM)



PANNELLO DI CONTROLLO DIGITALE SENZA PROGRAMMI

Il pannello di controllo digitale ha gli stessi controlli del pannello meccanico in versione digitale anziché elettromeccanica. In aggiunta i display superiori evidenziano le condizioni di allarme con messaggi lampeggianti ed acustici.

DIGITAL CONTROL PANEL WITHOUT PROGRAMS

The digital control panel has the same controls of the mechanical panel but in digital version instead of electromechanical. In addition, the upper displays show the alarms with intermitted lighting and acoustic messages.

PANNEAU DE CONTRÔLE DIGITAL SANS PROGRAMMES

Le panneau de contrôle digital dispose des mêmes commandes que le panneau mécanique, dans la version digitale au lieu de l'électromécanique. En plus, les display supérieurs affichent les conditions d'alarme avec des messages clignotants et acoustiques.

ЦИФРОВАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ БЕЗ ПРОГРАММ

- Цифровая панель управления имеет те же элементы управления, что и механическая панель. Кроме того, на верхних дисплеях отображаются аварийные сигналы с прерывистыми световыми и звуковыми сообщениями.
- Дополнительно: двухскоростной двигатель воздушного вентилятора (900 - 1400 об / мин)

PANEL DE MANDOS DIGITAL SIN PROGRAMAS

El panel de mandos digital tiene los mismo mandos que el panel mecánico pero en version digital en vez que electromecánica. Además, los display superiores evidencian las condiciones de alarma con mensajes intermitentes y acústicos.

PANNELLO DI CONTROLLO COMPUTERIZZATO TOUCH SCREEN

- 99 programmi di cottura + uso manuale
- Ciclo di cottura: fino a 5 fasi ogni ciclo + riscaldamento + extra cottura
- Display TFT 7" TOUCH SCREEN capacitivo con retroilluminazione a led ed una risoluzione di 800x480 PXL Visualizzazione degli allarmi
- Accensione automatica
- Ingresso USB per salvataggio e ripristino dati (programmi, parametri, allarmi) su USB flash drive
- Collegamento internet per telecontrollo, monitoraggio e download dati statistici
- APP con sistema android da installare su smartphone per controllo da remoto dello stato allarmi e stato funzionamento del forno
- Optional: Valvola scarico vapore automatica
- Motore dell'aria a 2 velocità (900 RPM - 1400 RPM) selezionabile nella programmazione delle ricette

COMPUTER CONTROL PANEL TOUCH SCREEN

- 99 baking programs + Manual use
- Baking cycle: up to 5 phases each baking cycle + pre-heating + extra baking
- Display TFT 7" Touch screen capacitive with Led backlighting and resolution of 800x480 PXL
- Alarms visualisation
- Self ignition
- USB Entry for backup and restore of the data (programs, parameters, alarms) on USB flash drive
- Internet connection for the telecontrol, monitoring and download of statistic data
- Dedicated APP with Android system for the installation on your smartphone for remote control of the alarms and of the operating state of the oven
- Optional: automatic steam damper
- 2 speed air fan motor (900 RPM - 1400 RPM) to set in the recipe program

PANNEAU DE CONTRÔLE COMPUTER TOUCH SCREEN

- 99 programmes de cuisson + utilisation manuelle
- Cycle de cuisson: jusqu'à 5 phases + chauffage + extracuisson
- Écran TFT 7" Touch screen et capacitif, avec rétro-éclairage à Led et une résolution de 800x480 Pixel
- Visualisation de alarmes
- Autoallumage
- Entrée USB pour le sauvegarde et la restauration des données (programmes, paramètres, alarmes) en unité Flash USB Connection in-

ternet pour le telecontrôle, pour monitorer et decharger les donnes statistiques

- App dédiée avec système Android à installer sur smartphone pour le télécontrôle de l'état alarms et fonctionnement du four
- Optional: Soupape de décharge vapeur automatique
- Moteur de l'air à 2 vitesses (900 RPM - 1400 RPM) par un selecteur sur le panneau de contrôle

КОМПЬЮТЕРНАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ С СЕНСОРНЫМ ЭКРАНОМ

- 99 программ выпечки + ручное управление
- Цикл выпечки: до 5 фаз в каждом цикле выпечки + предварительный нагрев + дополнительная выпечка
- Дисплей TFT 7" сенсорный экран со светодиодной подсветкой и разрешением 800x480 PXL
- Визуализация аварийных сигналов
- Программа установки времени запуска печи в течение недели
- USB-вход для резервного копирования и восстановления данных (программ, параметров, аварийных сигналов) на USB-накопитель
- Подключение к Интернету для телеуправления, мониторинга и загрузки статистических данных
- Специальное приложение на Android для установки на ваш смартфон для дистанционного управления аварийными сигналами и рабочим состоянием печи
- Дополнительно: автоматическая паровая заслонка
- Двухскоростной двигатель воздушного вентилятора (900 - 1400 об / мин)

PANEL DE MANDOS COMPUTERIZADO TOUCH SCREEN

- 99 programas de cocción + utilización manual
- Ciclo de cocción: hasta 5 fases + calentamiento + extracocción
- Pantalla TFT 7" Touch Screen capacitiva, con retroiluminación led y una resolución de 800x480 Pixeles
- Visualización de las alarmas
- Autoencendido
- Entrada USB para salvaguardia y restablecimiento datos (programas, parámetros, alarmas) en unidad Flash USB conexión internet por telecontrol, monitorización y download datos estadísticos
- APP con sistema android para instalar en el smartphone con el control remoto del estado de alarmas y de funcionamiento del horno
- Opcional: Valvula de descarga vapor automatica
- Motor de l'aire a 2 velocidades (900 RPM - 1400 RPM) seleccionada en la programación de las recetas

PANNELLO DI CONTROLLO COMPUTERIZZATO

- 99 programmi di cottura + uso manuale
- Ciclo di cottura: fino a 3 fasi ogni ciclo
- Programma di accensioni settimanali
- Optional: valvola scarico vapore automatica
- motore dell'aria a 2 velocità (900 RPM - 1400 RPM) regolabile a mezzo di selettore dal pannello di controllo

COMPUTER CONTROL PANEL

- 99 baking programs + Manual use
- Baking cycle: up to 3 phases for each baking cycle
- Weekly self ignition program
- Optional: automatic steam damper
- 2 speed air fan motor (900 RPM - 1400 RPM) by selector on the control panel

PANNEAU DE CONTRÔLE COMPUTER

- 99 programmes de cuisson + utilisation manuelle
- Cycle de cuisson: jusqu'à 3 phases chaque cycle
- Programme allumage hebdomadaire
- Optionnel: Soupape de décharge vapeur automatique
- Moteur de l'air à 2 vitesses (900 RPM - 1400 RPM) par un selecteur sur le panneau de contrôle

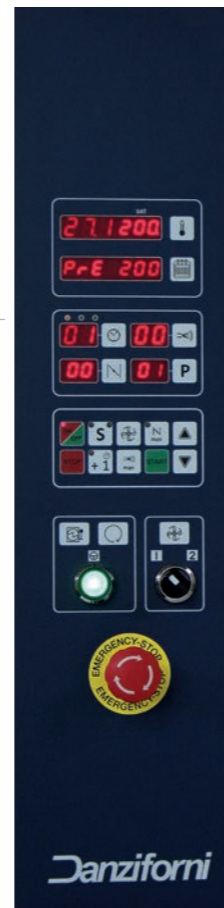
КОМПЬЮТЕРНАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

- 99 программ выпечки + ручное управление
- Цикл выпечки: до 3 фаз в каждом цикле выпечки
- Программа установки времени запуска печи в течение недели
- Дополнительно: автоматическая паровая заслонка
- Двухскоростной двигатель воздушного вентилятора (900 - 1400 об / мин)

PANEL DE MANDOS COMPUTERIZADO

- 99 programas de cocción + utilización manual Ciclo de cocción: hasta 3 fases cada ciclo Programa autoencendido semanal
- Optional: Valvula de descarga vapor automatica
- Motor de l'aire a 2 velocidades (900 RPM - 1400 RPM) por un selector en el panel de mandos

ROC6D



SENSATIC



pag. 02	FORNI ROTOR <i>ROTOR OVENS</i> FOURS ROTATIFS <i>РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ</i> HORNOS ROTATIVOS	Mod. Ellade 10T	04
		Mod. Ellade 15T	06
		Mod. Prisma S1	08
		Mod. Prisma C1	10
pag. 12	PANNELLI DI CONTROLLO FORNI ROTATIVI <i>CONTROL PANELS ROTARY OVENS</i> PANNEAUX DE CONTRÔLE FOURS ROTATIFS <i>ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ ДЛЯ РОТАЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ</i> PANELES DE MANDOS HORNOS ROTATIVOS		
pag. 14	FORNI A PLATEA FISSA <i>FIXED DECK OVENS</i> FOURS À SOLES FIXES <i>ФИКСИРОВАННЫЕ ПОДОВЫЕ ПЕЧИ</i> HORNOS DE SOLERA FIJA	Mod. Verona	16
		Mod. Alisei	18
		Mod. Jolly	22
pag. 20	PANNELLI DI CONTROLLO FORNI A PLATEA FISSA <i>CONTROL PANELS DECK OVENS</i> PANNEAUX DE CONTRÔLE FOURS À SOLE FIX <i>ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ ДЛЯ КАМЕРНЫХ ПЕЧЕЙ</i> PANELES DE MANDOS HORNOS DE SOLERA FIJA	Mod. Verona - Mod. Alisei	20
		Mod. Jolly - Mod. UP	26
pag. 24	FORNI ELETTRICI MODULARI <i>MODULAR ELECTRIC DECK OVENS</i> FOURS MODULAIRES ELECTRIQUES <i>МОДУЛЬНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПОДОВЫЕ ПЕЧИ</i> HORNOS ELECTRICOS MODULARES		24
pag. 28	CELLE DI LIEVITAZIONE <i>PROVERS</i> CHAMBRED DE FERMENTATION <i>КАМЕРЫ БРОЖЕНИЯ</i> CAMARAS DE FERMENTACION		
pag. 29	INFORNATORE MANUALE INTEGRATO <i>MANUAL INTEGRATED LOADER</i> ENFOURNEUR INTEGRÉ MANUEL <i>ИНТЕГРИРОВАННЫЙ РУЧНОЙ ПОДСАДЧИК</i> CARGADOR MANUAL INTEGRADO		